ANNALES
UNIVERSITATIS MARIAE CURIE-SKŁODOWSKA
LUBLIN – POLONIA
VOL. XL, 20 SECTIO H 2006
Wydział Ekonomiczny UMCS

ALEKSANDRA KUREK

Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności na etapie produkcji pierwotnej

Food quality and safety management in primary production

Abstract: Rosnące wymagania konsumentów i zwiększająca się konkurencja na światowym rynku rolno-żywnościowym sprawiają, że systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności stają się coraz ważniejsze. Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności jest obowiązkiem wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego i wymaga ich wspólnego wysiłku. Rolnictwo ekologiczne, Dobra Praktyka Rolnicza i EUREPGAP są systemami, które mogą być wprowadzone w szczególności na etapie produkcji pierwotnej. Zastosowanie tych standardów daje producentom pierwotnym wiele wymiernych korzyści, jak na przykład: możliwość uzyskania wsparcia finansowego z budżetu Unii Europejskiej, lepsze warunki wymiany handlowej, niższe koszty produkcji czy zdobycie większego zaufania klientów.

WSTĘP
Introduction

Obecną sytuację na rynkach rolno-żywnościowych cechują duże i ciągle zmieniające się wymagania konsumentów, zwiększająca się konkurencja, liczne zagadnienia środowiskowe, różne interesy rządowe, a także globalizacja systemów produkcji żywności. Sprawą najwyższej wagi staje się więc bezpieczeństwo i jakość żywności. Dla konsumentów, poza ceną produktów żywnościowych, coraz ważniejsza staje się jakość, ciągłe jej doskonalenie i poprawianie.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI
Food safety

Zgodnie z ustawą z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.) bezpieczeństwo żywności rozumiane jest jako „ogół warunków, które muszą być spełnione i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością oraz środkami żywienia zwierząt gospodarskich w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka". Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, mająca charakter ramowy, bezpośrednio dotyczy produktu żywnościowego i jego bezpieczeństwa w całym cyklu życia. Ustawa reguluje szczegółowo warunki higieniczno-sanitarne produkcji i obrotu żywnością i określa wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych w całym łańcuchu żywnościowym. Ustawa w swojej istocie implementuje postanowienia dyrektywy Rady 93/43 EEC w sprawie higieny środków spożywczych.

W roku 2001 Polska została zobowiązana przez Komisję Europejską do opracowania „Strategii Bezpieczeństwa Żywności". Za praktyczną realizację tej strategii odpowiada Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, którego pracę koordynuje minister zdrowia. Dokument ten stanowi element systemu ochrony zdrowia ludności, szczególnie w aspekcie działań prewencyjnych. Strategia w sposób całościowy przedstawia działania, jakie powinny zostać podjęte w Polsce w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.[1]

Działania podejmowane w ramach Strategii Bezpieczeństwa Żywności obejmują:

- tworzenie i przestrzeganie prawa żywnościowego zharmonizowanego z wymaganiami Unii Europejskiej,
- praktyczne stosowanie w przedsiębiorstwach branży spożywczej systemów zapewnienia jakości, zwłaszcza systemu HACCP,
- opracowanie poradników i kodeksów dla sektora przemysłu spożywczego, żywienia zbiorowego oraz obrotu żywnością,
- monitorowanie stanu bezpieczeństwa żywności w Polsce,
- stworzenie jasnej struktury organizacyjnej systemu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce oraz zintegrowanie działalności organów urzędowej kontroli,
- rozwój systemu powiadamiania o niebezpiecznych produktach żywnościowych pojawiających się na rynku,

[1] E. Skrzypek, M. Michalski, A. Próchniak, A. Wnuk, *HACCP jako podstawa działalności polskich przedsiębiorstw branży spożywczej na rynku Unii Europejskiej*, Annales UMCS, sectio H, Oeconomia, vol. XXXVIII, 2004, s. 302.

- utworzenie na szczeblu rządowym jednostki do realizacji zadań wytyczonych dla Europejskiego Urzędu Bezpieczeństwa Żywności.[2]

Wraz z wejściem Polski do Unii Europejskiej zaistniała konieczność zharmonizowania polskiego prawa żywnościowego z wymaganiami UE. Prawo żywnościowe UE ustanawia Rozporządzenie nr 178/2002 z 28 stycznia 2002 r., definiując je jako „ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne regulujące sprawy żywności w ogólności, z bezpieczeństwem żywności w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym". Definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji żywności, zaznaczając pożądany zakres nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, od produkcji surowców rolniczych po konsumpcję. Rozporządzenie kładzie także nacisk na potrzebę identyfikowalności, czyli możliwości ustalenia historii produktu w całym cyklu jego życia.[3]

Wśród dokumentów tworzących europejskie prawo żywnościowe można wymienić:

- Dyrektywę Rady 93/43 EEC w sprawie higieny środków spożywczych,
- „Zieloną Księgę" obejmującą Generalne Zasady Prawa Żywnościowego w Unii Europejskiej z 1997 r., opracowaną w celu wywołania dyskusji na temat prawa żywnościowego w UE w świetle wymagań konsumenta, producenta, przetwórcy i handlowca,
- „Zieloną Księgę" obejmującą Generalne Zasady Prawa Żywnościowego w Unii Europejskiej z 2000 r., przedstawiającą koncepcję spójnych przepisów prawnych Unii w zakresie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym,
- Rozporządzenie nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r., ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustalające procedury w sprawach bezpieczeństwa żywności,
- Tzw. higieniczny pakiet H5 z 14 lipca 2000 r. – projekt, zawierający propozycje nowych aktów prawnych ukierunkowanych na zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu dostaw,
- Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. zastępujące od 1 stycznia 2006 r. dyrektywę 93/43 EEC, ustanawiające ogólne zasady higieny dla żywności,
- Rozporządzenie 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego,

---

[2] H. Turlejska, *Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003, s. 5.

[3] M. Wiśniewska, *Od gospodarstwa do stołu*, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2005, s. 41–43.

- Rozporządzenie 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. zwracające uwagę na potrzebę objęcia kontrolą całego łańcucha żywnościowego, ustanawiające procedury urzędowej kontroli pasz i żywności.

JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI
Food quality

Jakość jest definiowana na wiele różnych sposobów. Współczesne rozumienie jakości zostało ukształtowane przez prace takich wielkich znawców problematyki jak Juran, Crosby, Deming, Feigenbaum czy Taguchi. Juran zdefiniował jakość jako spełnienie przez wyrób lub usługę pokładanych w nich celów.[4] Crosby pojmuje jakość jako zgodność z wymaganiami klienta.[5] Deming stwierdza natomiast, że jakość to przewidywany stopień jednorodności i niezawodności przy możliwie niskich kosztach i dopasowaniu do wymagań rynku.[6] Jedną z najbardziej kompleksowych definicji jakości zaproponował Feigenbaum, stwierdzając, że jakość to zbiorcza charakterystyka produktu i serwisu, z uwzględnieniem marketingu, projektu, wykonania i utrzymania, która powoduje, że dany produkt i serwis spełniają oczekiwania użytkownika.[7] Na tle aktualnych problemów bezpieczeństwa żywności ważna jest definicja jakości zaproponowana przez Taguchiego. Uważa on bowiem, że o jakości decyduje strata przekazana przez dany produkt od momentu pojawienia się tego produktu na rynku. Według Taguchiego, zgodnie z tzw. funkcją strat jakości, jeżeli strata będzie mała – jakość będzie wysoka. W przypadku żywności straty będzie ponosić konsument (z punktu widzenia jego zdrowia i życia), producent (koszty reklamacji, zwrotów, przeróbek, ponownych badań, koszty utraty zaufania klientów) oraz cała gospodarka (np. straty związane z załamaniem rynku europejskiego w handlu wołowiną i wieprzowiną po wykryciu przypadków choroby BSE oraz pryszczycy).[8]

Jakość została także zdefiniowana w normie międzynarodowej ISO 9000 z 2000 r. i oznacza tu „stopień, w jakim zbiór inherentnych[9] właściwości spełnia wymagania". Pojęcie „jakość" interpretowane jest odmiennie w różnych kontekstach, pojawia się bowiem we wszystkich dziedzinach działalności człowieka i służy do opisywania ludzi, zwierząt, roślin, zjawisk, idei, pomysłów, syste-

---

[4] E. Skrzypek, *Jakość i efektywność*, Wyd. UMCS, Lublin 2000, s. 18.

[5] R.I. Zalewski, *Zarządzanie jakością w produkcji żywności*, Wyd. AE w Poznaniu, Poznań 2004, s. 31.

[6] M. Wiśniewska, *op. cit.*, s. 20.

[7] E. Skrzypek, *op. cit.*, s. 20.

[8] M. Wiśniewska, *op. cit.*, s. 20–21.

[9] „Inherentny", zgodnie z wyjaśnieniem zawartym w normie PN ISO 9000:2000, oznacza przeciwny do „przypisany", czyli „istniejący sam w sobie, szczególnie jako stała właściwość".

mów, a także metod działania, procesów i ich skutków. Patrząc na definicję jakości zdefiniowanej w normie ISO 9000 z 2000 r. z punktu widzenia żywności, znajdziemy w niej potwierdzenie, że na jakość żywności wpływać będzie szereg właściwości, charakterystycznych dla danego produktu żywnościowego, wynikających z natury tego produktu, z jego struktury, budowy, postaci, trwałości, satysfakcjonujących określonego konsumenta. Wskazówek na temat czynników decydujących o postrzeganiu jakości przez klienta mogą dostarczyć definicje jakości żywności zaproponowane przez Szczuckiego i S. Zalewskiego. Według Szczuckiego jakość artykułu spożywczego to stopień zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej i dyspozycyjności w szerokim konsumenckim i społecznym zakresie znaczeniowym, istotnym tylko w granicach możliwości, wyznaczonych przewidzianymi dla tych produktów surowcami, technologią i ceną. Podobną definicję przedstawił S. Zalewski, zgodnie z którą na jakość żywności składają się wszystkie wartości określające wartość użytkową produktu, a więc w przypadku żywności będzie to jakość organoleptyczna[10], wartość odżywcza, bezpieczeństwo oraz wygoda.[11]

Podsumowując, można wymienić następujące cechy wpływające na percepcję jakości żywności:

1) wewnętrzne
   - bezpieczeństwo i aspekty zdrowotne produktu (czystość fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna produktu)
   - właściwości sensoryczne i trwałość (smak, zapach, barwa, tekstura, dźwięk; okres przydatności do spożycia)
   - niezawodność produktu i wygoda w jego użyciu (zgodność opisu produktu z jego rzeczywistym składem, powtarzalność walorów organoleptycznych; łatwość używania lub konsumpcji),
2) zewnętrzne
   - charakterystyki produkcyjne (zastosowanie pestycydów, zachowanie dobrostanu zwierząt, wprowadzenie inżynierii genetycznej, praktykowanie specyficznych technik utrwalenia produktów żywnościowych itp.)
   - aspekty środowiskowe (zastosowanie opakowań, utylizacja odpadów spożywczych)
   - marketing (znakowanie, wycena, etykietowanie).

Należy dodać, że konsumencka ocena jakości żywności jest oceną subiektywną. Co więcej, konsumenci wykazują bardzo krytyczne i emocjonalne podejście do bezpieczeństwa i jakości żywności, czego konsekwencją są bardzo wysokie wymagania jakościowe względem wyrobu i oceny procesu jego produkcji.

---

[10] Walory organoleptyczne to np. smak, zapach, wygląd, barwa, konsystencja.

[11] M. Wiśniewska, *op. cit.*, s. 21–22.

Bezpieczeństwo i jakość produktu żywnościowego powinny być zabezpieczone w całym cyklu jego życia, w całym łańcuchu żywnościowym, zaczynając od producenta pierwotnego, kończąc na stole konsumenta. Pod koniec kwietnia 2004 r. opublikowano Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (zastępujące od 2006 r. dyrektywę unijną EEC 93/43), w którym zaleca się, by ogólne wymagania dotyczące higieny żywności przenieść dodatkowo do produkcji pierwotnej, aby w ten sposób objąć ochroną cały łańcuch rolno-spożywczy. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności muszą być zatem kompleksowe, a nie odnoszące się tylko do pewnego fragmentu łańcucha żywnościowego.

Produkcja pierwotna, zgodnie z ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia i na podstawie Rozporządzenia 178/2002/WE z 28 stycznia 2002 r., „oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów pierwotnych, w tym zbiory, udój i etapy produkcji zwierzęcej poprzedzające ubój. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego. Produktami pierwotnymi, w rozumieniu ustawy, będą zatem produkty gleby, w tym rośliny rosnące w warunkach naturalnych, uprawy roślin, chowu zwierząt, łowiectwa, rybołówstwa morskiego i rybactwa śródlądowego".

Na etapie produkcji podstawowej, warunki produkcji mają bezpośredni wpływ na jakość i bezpieczeństwo gotowych produktów żywnościowych. Główne punkty w produkcji zwierzęcej to wybór typu chowu, żywienia, warunków życia oraz zdrowie zwierząt, a także stres podczas transportu. W przypadku produkcji roślinnej, ważne są zarówno warunki uprawy (wybór rodzaju roślin, warunki glebowe, szklarniowe, stosowanie pestycydów, wpływ pogody i pór roku), jak i zbioru produktów roślinnych (okres zbiorów, zmiany naturalne, stosowany sprzęt).[12]

Niniejsza praca przedstawia wybrane propozycje i rozwiązania systemowe, jakie możliwe są do wprowadzenia przez producentów pierwotnych. W przypadku produkcji pierwotnej na szczególną uwagę zasługują: idea rolnictwa ekologicznego, Dobra Praktyka Rolnicza i EUREPGAP, ale także systemy GMP, GHP, HACCP, IFS, BRC oraz QS.

ROLNICTWO EKOLOGICZNE
Organic farming

Znaczny wzrost powierzchni rolnictwa ekologicznego w krajach piętnastki Unii Europejskiej w drugiej połowie lat 90. i w latach 2004–2005 w Polsce był efektem wprowadzenia systemu wsparcia finansowego rolnictwa ekologicznego w ramach programów rolnośrodowiskowych. Rozwój tego kierunku produkcji

[12] P. A. Luning, W. J. Marcelis, W. M. F. Jongen, *Zarządzanie jakością żywności*, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005, s. 50.

spowodowany był także rosnącym popytem na żywność ekologiczną, wynikającym ze wzrostu świadomości zdrowotnej konsumentów, z rozszerzającej się oferty żywności zmodyfikowanej genetycznie, z paniki nasilonej po wykryciu w Europie przypadków BSE, pryszczycy i innych groźnych dla konsumenta chorób czy ogólnie z utraty zaufania do żywności konwencjonalnej.

Rolnictwo ekologiczne (organiczne, biologiczne) to produkcja w cyklu zamkniętym: gleba – roślina – zwierzę, przy zachowaniu dużej samowystarczalności gospodarstwa. Jest to system gospodarowania polegający na zróżnicowanej produkcji roślinnej i zwierzęcej w obrębie gospodarstwa, oparty na środkach naturalnych i minerałach występujących w przyrodzie, nieprzetworzonych technologicznie. Wyklucza stosowanie syntetycznych nawozów mineralnych, pestycydów, pasz przemysłowych czy organizmów modyfikowanych genetycznie (tzw. GMO – Genetically Modified Organisms).[13]

Od połowy lat 90. obserwuje się rosnące zainteresowanie produktami rolnictwa ekologicznego, które kojarzą się konsumentom z minimalizacją zagrożeń zdrowotnych i środowiskowych związanych z produkcją żywności. W dobie propagowania czystych technologii rolnictwo ekologiczne uznawane jest za najczystszą technologię w rolnictwie, żywność ekologiczna – za żywność najzdrowszą, a produkcja ekologiczna – za przykład Dobrej Praktyki Rolniczej. Ekologiczne metody w rolnictwie uważane są za przyjazne dla środowiska i wpływające pozytywnie zarówno na odżywczą, jak i sensoryczną jakość produktów. Produkty tego typu poleca się w szczególności dzieciom, osobom starszym i osłabionym.[14]

Rolnictwo organiczne zaczęło się rozwijać w Europie Zachodniej w latach 70., a w Polsce w latach 90. jako alternatywa dla postępującej chemizacji rolnictwa i żywności. Od roku 1972 nowo powstała Międzynarodowa Federacja Rolnictwa Ekologicznego – IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) zaczęła pełnić rolę głównego inicjatora i koordynatora działań podejmowanych na rzecz rozwoju rolnictwa ekologicznego na świecie. Stworzyła ona podstawy zinstytucjonalizowanego systemu nadzoru, kontroli, udokumentowanych procedur i standardów certyfikacji produktów rolnictwa ekologicznego na poziomie międzynarodowym. W Polsce gospodarstwa ekologiczne uzyskały pierwsze atesty w 1990 r. pod patronatem Stowarzyszenia Producentów Żywności Metodami ekologicznymi EKOLAND, należącego do IFOAM.

Na dynamikę rozwoju rolnictwa ekologicznego na świecie istotny wpływ miały następujące regulacje:

- amerykańska ustawa o rolnictwie ekologicznym z 1990 r.,

[13] J. Toruński, M. Szajczyk, *Rozwój rolnictwa ekologicznego w latach 1999–2001*, Roczniki Naukowe SERiA, t. 4, 2003, z. 1, s. 209.

[14] M. Wiśniewska, *op. cit.*, s. 217–218.

- Wytyczne Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (1991–1999) w sprawie produkcji, przetwórstwa, znakowania oraz wprowadzania do obrotu żywności wytworzonej metodami ekologicznymi,
- Rozporządzenie Rady EWG Nr 2092/91 z 24 czerwca 1991 r. w sprawie rolnictwa ekologicznego oraz oznakowania jego produktów i środków spożywczych (Council 1991),
- Rozporządzenie WE Nr 1804/1999 z 19 lipca 1999 r. w sprawie ekologicznej produkcji zwierzęcej (Council 1999).

Dla krajów UE bardzo ważne znaczenie miały dwa ostatnie akty prawne, a zwłaszcza pierwszy z nich, który zaczął obowiązywać od 1993 roku. Rozporządzenie wprowadziło nie tylko jednolitą definicję i kryteria rolnictwa ekologicznego, ale także zasady jego kontroli i certyfikacji oraz zasady handlu produktami ekologicznymi na terenie Unii. Miało ono historyczne znaczenie, ponieważ określało podstawowe standardy dla rolnictwa ekologicznego w zakresie produkcji roślinnej, które zostały poszerzone o standardy w produkcji zwierzęcej w Rozporządzeniu WE z 1999 roku.[15] W Polsce poza tymi dwoma rozporządzeniami obowiązuje ustawa z 20 kwietnia 2004 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. 2004 nr 93 poz. 898).

Ustawa o rolnictwie ekologicznym w Polsce określa system kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. Minister właściwy do spraw rolnictwa upoważnia jednostki certyfikujące, akredytowane w zakresie rolnictwa ekologicznego do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających, że płody rolne nieprzetworzone oraz produkty z nich powstałe zostały wyprodukowane, przetworzone i wprowadzone do obrotu zgodnie z Rozporządzeniem Rady EWG Nr 2092/91 oraz Rozporządzeniem WE Nr 1804/1999. Nadzór nad upoważnionymi jednostkami pełni natomiast Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Inspekcja przyjmuje zgłoszenia producentów rozpoczynających działalność w rolnictwie ekologicznym, upoważnia importerów do przywozu produktów rolnictwa ekologicznego z krajów trzecich i kontroluje je, gromadzi i przechowuje informacje o producentach oraz udostępnia je zainteresowanym podmiotom. W Polsce w 2005 r. do kontroli i certyfikacji produktów pochodzenia ekologicznego upoważniono następujące jednostki prywatne: EKOGWARANCJA PTRE sp. z o.o. w Lublinie, PNG sp. z o.o. Jednostka Certyfikacji Produkcji Ekologicznej w Zajączkowie, COBICO sp. z o.o. w Krakowie, BIOEKSPERT sp. z o.o. w Warszawie, BIOCERT MAŁOPOLSKA sp. z o.o. w Krakowie, Polskie Centrum Badań i Certyfikacji SA Oddział w Pile oraz AGRO BIO TEST sp. z o.o. w Warszawie.[16]

[15] W. Łuczka-Bakuła, *Rozwój rolnictwa ekologicznego oraz dystrybucji i konsumpcji jego produktów*, „Wieś i Rolnictwo" 2005, nr 2(127), s. 173.

[16] *Temat numeru: rolnictwo ekologiczne*, „Farmer" 2005, nr 15, s. 4.

Zaświadczenia wydane przez uprawnione jednostki pozwalają rolnikowi starać się o przyznanie płatności z tytułu gospodarowania metodami ekologicznymi w swoim gospodarstwie w ramach działania PROW pt. Wspieranie przedsięwzięć rolnośrodowiskowych i poprawa dobrostanu zwierząt.[17] Oprócz tego rolnik może otrzymać dofinansowanie do kosztów kontroli w wysokości zależnej od posiadanych użytków rolnych. Po dwóch latach gospodarowania ekologicznego, zwanego etapem przestawienia, potwierdzonego coroczną kontrolą, wspomniane zaświadczenie zostaje zastąpione certyfikatem, który uprawnia do dotacji i do znakowania płodów jako produkty rolnictwa ekologicznego.

W Polsce w czerwcu 2005 roku funkcjonowało 6899 gospodarstw ekologicznych z certyfikatem oraz w I i II roku przestawienia łącznie. W okresie od 1 stycznia do 30 czerwca 2005 r. 3139 nowych producentów zgłosiło podjęcie działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego, co dało 83% wzrost liczby „ekorolników". Największą liczbę zgłoszeń w zakresie ekologicznej produkcji rolnej odnotowano w województwach: podkarpackim (409 nowych zgłoszeń), małopolskim (399), mazowieckim (388) i lubelskim (366).[18] W roku 2004 liczba gospodarstw ekologicznych wzrosła o 64% w stosunku do roku 2003. Tak dynamiczny rozwój tego kierunku produkcji wynika głównie z objęcia Polski Wspólną Polityką Rolną, a tym samym systemem wsparcia finansowego dla rolnictwa ekologicznego.

Powierzchnia użytków rolnych w Polsce przeznaczonych pod uprawy ekologiczne w 2004 roku wynosiła prawie 82 730,2 ha (w 2003 r. – 49 928,4 ha), co w stosunku do ogólnej powierzchni użytków rolnych (16 898 297 ha) stanowiło 0,5% (w 2003 r. – 0,3%). W roku 2004 powierzchnię gospodarstw z certyfikatem i będących w trakcie przestawienia przeznaczono przede wszystkim pod podstawowe uprawy, takie jak: łąki i pastwiska (38 860,7 ha), uprawy rolnicze (33 357,8 ha), sadownicze i jagodowe (3203,8 ha) oraz uprawy warzywnicze (829,8 ha). W gospodarstwach ekologicznych utrzymywano 7788 szt. krów, od których łącznie uzyskano ponad 26 tys. litrów mleka. W roku 2004 przeważała produkcja żywca wołowego (639 ton), wieprzowego (1170 ton) oraz baraniego (490 ton).[19]

Polska ma sprzyjające warunki rolnośrodowiskowe do rozwoju rolnictwa ekologicznego. Jakość ekologiczna rolniczej przestrzeni produkcyjnej oraz różnorodność biologiczna należą do jednych z najlepszych w krajach europejskich. W ostatnich latach przybywało w Polsce po kilkadziesiąt procent gospodarstw

---

[17] Jest to jedno z działań Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich opracowanego na lata 2004–2006, finansowanego w 80% z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej i w 20% z budżetu państwa. Kwota dotacji zależy od sposobu użytkowania gruntów i wynosi od 260zł/ha do 1800 zł/ha rocznie. W przypadku prowadzenia produkcji zwierzęcej zbilansowanej z produkcją roślinną, stawka płatności za hektar podwyższona jest o 20%.

[18] Są to województwa, gdzie odnotowano największą liczbę gospodarstw ekologicznych w kraju.

[19] www.ihar-s.gov.pl

ekologicznych rocznie. Nadal jednak ich ogólna liczba i łączny areał są stosunkowo niewielkie w porównaniu z innymi krajami europejskimi i wynoszą około 1% upraw ekologicznych w Europie.

W roku 2002 ogólna powierzchnia upraw ekologicznych na świecie wynosiła 24 mln ha, przy tym największy udział miały trzy kontynenty: Australia i Oceania (10 mln ha), Ameryka Łacińska (5,8 mln ha) i Europa (5,5 mln ha). Pod względem powierzchni największy udział w światowym rolnictwie biologicznym miały obok Australii takie kraje, jak: Argentyna (2,96 mln ha), Włochy (1,17 mln ha), Stany Zjednoczone (950 tys. ha) i Brazylia (842 tys. ha). W roku 2002 przypadało na nie 66% światowych upraw ekologicznych. Liczba gospodarstw ekologicznych na świecie w 2002 r. wynosiła 469 tys. i koncentrowała się głównie w Europie i Ameryce Łacińskiej.[20]

Światowy rynek certyfikowanej żywności ekologicznej wykazywał w ostatnich latach wysoką dynamikę wzrostu. Jego wartość rosła (w 15 krajach UE, Szwajcarii, USA i Japonii) w kolejnych latach z 10 mld USD w 1997 r. do 17,5 mld w 2000 r., 21 mld w 2001 r. i do 23–25 mld w 2003 r., osiągając 19% tempo rocznego wzrostu. Największym na świecie krajowym rynkiem żywności ekologicznej był w 2003 r. rynek amerykański (o wartości sprzedaży 11–13 mld USD), w dalszej kolejności niemiecki (2,8–3,1 mld USD), brytyjski (1,55–1,75 mld), włoski (1,24–1,4 mld) i francuski (1,2–1,3 mld).[21]

Cechą obecnego etapu rozwoju rynku żywności ekologicznej jest stały wzrost popytu i stopniowe upodabnianie się konsumentów pod względem motywacji, oczekiwań, a także cech socjoekonomicznych. W większości krajów najliczniejszą grupę stanowią konsumenci sporadyczni i okazjonalni, których udział wynosi od 50% do 70%. Udział regularnych konsumentów wynosi od kilku do kilkunastu procent, ale stale rośnie. W wielu krajach u podstaw podejmowania decyzji konsumenckich leży na pierwszym miejscu dbałość o zdrowie, a w dalszej kolejności troska o środowisko i chęć nabywania żywności o wysokich walorach smakowych oraz pozbawionej pozostałości chemicznych.[22]

Wśród czynników wzrostu popytu istotne znaczenie ma zaufanie do produktów ekologicznych. Z badań wynika, że konsumenci darzą większym zaufaniem produkty lokalne i krajowe niż importowane, ze względu na większe przekonanie o tym, że ich rodzima certyfikacja jest gwarancją przestrzegania obowiązujących w tym zakresie regulacji. Tymczasem wszystkie produkty organiczne, niezależnie od kraju ich pochodzenia, podlegają w znacznym stopniu ujednoliconym systemom kontroli i certyfikacji. Niski stopień zaufania do produktów importowanych wynika zatem z niedoinformowania i niewiedzy konsumentów na

[20] H. Willer, M. Yussefi, 2004, *The World of Organic Agriculture*, http://www.soel.de/.

[21] R. Kortbech-Olsen, *Overview on world trade in organic food products, the USA market and recent trends*, Geneva: International Trade Centre UNCTAD/WTO, vol. 24.

[22] W. Łuczka-Bukała, *op. cit*, s. 182.

temat certyfikacji produktów ekologicznych, co w ogóle jest istotną słabością i czynnikiem ograniczającym dynamikę wzrostu popytu.[23]

Zarazem jednak wyniki kontroli przeprowadzonej przez Inspekcję Handlową w 2004 roku w Polsce pokazały, że zbyt często zdarza się brak rzetelności w zakresie prawidłowego znakowania produktów ekologicznych, a także obecność substancji, o których dane znakowanie nie wspomina.[24]

Kontrola obrotu artykułami ekologicznymi powinna być na tyle skuteczna, że na rynku znajdować się będą tylko takie produkty, do których konsument będzie miał pełne zaufanie. Produkt zgodny z ustalonymi i przyjętymi kryteriami w opinii wielu konsumentów jest zdrowszy i bezpieczniejszy.

DOBRA PRAKTYKA ROLNICZA
Good agricultural practice

Rolnictwo jest działem gospodarki narodowej, który, z jednej strony, wykorzystuje naturalne zasoby środowiska (woda, gleba, powietrze), a z drugiej, poprzez swoją działalność kształtuje to środowisko. Oddziaływanie rolnictwa na środowisko, w zależności od organizacji i intensywności produkcji, może być zarówno dodatnie, jak i ujemne. Szkody związane z pogorszeniem się stanu środowiska rolniczego bezpośrednio przenoszą się na stan i jakość płodów rolnych oraz produktów hodowlanych, a następnie wpływają na jakość i bezpieczeństwo samego produktu żywnościowego. Zatem istotna część odpowiedzialności za ten stan spada na rolnika.

Uznając duże zagrożenie rolnictwa dla środowiska przyrodniczego, a w szczególności dla czystości wód, Unia Europejska wydała w grudniu 1991 r. Dyrektywę 91/676/EEC „W sprawie ochrony wód przed zanieczyszczeniami wywołanymi azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych", potocznie określaną jako Dyrektywa Azotanowa. Zgodnie z założeniami wspomnianej Dyrektywy podstawową metodą ograniczania zanieczyszczenia jest przestrzeganie przez rolników zasad Dobrej Praktyki Rolniczej.

Według założeń Dyrektywy Dobra Praktyka Rolnicza (Good Agricultural Practice – GAP) oznacza taki system organizacji i technologii produkcji stosowany w gospodarstwie, który zredukuje do minimum ujemne oddziaływanie rolnictwa na środowisko przyrodnicze oraz zapewni odpowiednią efektywność ekonomiczną produkcji.[25]

Mechanizm upowszechniania Dobrej Praktyki Rolniczej znalazł swoje głębokie odzwierciedlenie we Wspólnej Polityce Rolnej UE, co ma przede wszyst-

---

[23] *Op. cit.*, s. 183.

[24] „Biuletyn Inspekcji Handlowej", wyd. 2, 2004.

[25] J. Kuś, K. Jończyk, *Dobra Praktyka Rolnicza. Materiały szkoleniowe*, Radom 2005, s. 11–12. http://www.odr.net.pl/.

kim związek z potrzebą dostosowania się członków Unii do wymagań Dyrektywy Azotanowej.

Kodeks Dobrej Praktyki Rolniczej dla polskiego rolnictwa został opracowany w 1999 roku przez Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach we współpracy z Duńskim Centrum Doradztwa Rolniczego.[26] Do praktycznego stosowania w rolnictwie uzyskał rekomendację Ministra Środowiska oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako niezbędny dla całej społeczności rolniczej w celu podniesienia świadomości i odpowiedzialności za stan środowiska naturalnego. Stanowi on zbiór praktyk zgodnych z prawem krajowym i europejskim.

Polski Kodeks Dobrej Praktyki Rolniczej obejmuje siedem zasadniczych rozdziałów:

1. Prawo chroniące środowisko w obszarze rolnictwa.
2. Urządzanie i zarządzanie gospodarstwem rolnym w rolnictwie zrównoważonym.
3. Ochrona wód.
4. Ochrona gruntów rolnych.
5. Ochrona powietrza.
6. Ochrona krajobrazu i zachowanie bioróżnorodności.
7. Infrastruktura obszarów wiejskich.[27]

Stosowanie Dobrej Praktyki Rolniczej jest możliwe w odpowiednio urządzonym gospodarstwie, którego kierunek produkcji jest właściwie dostosowany do naturalnych warunków przyrodniczych. Ważne jest powiązanie produkcji roślinnej ze zwierzęcą, wyposażenie gospodarstwa w odpowiednie urządzenia do składowania nawozów naturalnych (płyty obornikowe ze zbiornikami na gnojówkę i wody gnojowe lub zbiorniki na gnojowicę) oraz uregulowana gospodarka wodno-ściekowa. W produkcji roślinnej szczególne znaczenie ma gospodarka składnikami nawozowymi, które, niewykorzystane przez rośliny, są główną przyczyną zanieczyszczania wód. Kolejne ważne elementy to: płodozmian dostosowany do warunków środowiska i kierunku produkcji, system uprawy roli chroniący glebę oraz integrowana ochrona roślin.[28]

W systematycznie modyfikowanej Wspólnej Polityce Rolnej UE zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i rolnictwa stosującego przyjazne dla środowiska metody produkcji oraz dostarczającego wysokiej jakości produkty rolne uzyskuje coraz większe znaczenie. Przyjmuje się również, że dopłaty bezpośrednie stanowią w pewnym sensie rekompensatę za świadczenia rolnika na rzecz środowiska przyrodniczego, z którego korzysta całe społeczeństwo. Znajduje to pełne

---

[26] Obecnie obowiązująca wersja Kodeksu pochodzi z 2002 roku.

[27] www.mos.pl

[28] Polski Kodeks Dobrej Praktyki Rolniczej, Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa, Puławy 1999, s. 5.

odzwierciedlenie we wprowadzonej w 2003 roku Zasadzie Wzajemnej Zależności (Cross Compliance), która zakłada powiązanie dopłat bezpośrednich z obowiązkiem przestrzegania przez rolnika zasad dobrej kultury rolnej zgodnej z ochroną środowiska oraz zapewnienia niektórych elementów dobrostanu utrzymywanych zwierząt.

W krajach piętnastki UE niektóre elementy Dobrej Praktyki Rolniczej obowiązują już od 2005 roku, natomiast w Polsce będą one wprowadzane wraz ze zmianą zasad ustalania dopłat bezpośrednich z systemu uproszczonego na standardowy, czyli od 2009 roku. Dobre praktyki rolnicze sprecyzowane w Kodeksie są wdrażane przez rolników na zasadzie dobrowolności, chociaż w większości są one zgodne z obowiązującym w Polsce prawem, które powinno być przestrzegane. Stosowanie Kodeksu jest obowiązkowe jedynie na obszarach szczególnie narażonych na zanieczyszczenie azotanami (w skrócie OSN), które zostały wyznaczone w niektórych rejonach Polski. Przy tym dla każdej z takich stref konieczne jest opracowanie szczegółowego programu działania, który uwzględnia rozwiązania zawarte w Kodeksie.[29]

Praktycznym przeniesieniem zasad Kodeksu Dobrej Praktyki Rolniczej jest stosowanie przez rolnika zwykłej dobrej praktyki rolniczej. Jej wdrożenie ma różny zakres w poszczególnych krajach. Przestrzeganie zasad zwykłej dobrej praktyki rolniczej jest niezbędnym warunkiem uzyskania pomocy w ramach Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich opracowanego na lata 2004–2006, finansowanego w głównej mierze z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji w Rolnictwie.

Zakres zwykłej dobrej praktyki rolniczej obejmuje stosowanie i przechowywanie nawozów, rolnicze wykorzystanie ścieków na terenie gospodarstwa, rolnicze wykorzystanie komunalnych odpadów ścieków, zasady stosowania środków ochrony roślin, gospodarowanie na użytkach zielonych, utrzymywanie czystości i porządku w gospodarstwie, ochronę siedlisk przyrodniczych, ochronę gleb oraz ochronę zasobów wodnych.[30]

Zwykła dobra praktyka rolnicza jest kontrolowana bezpośrednio w gospodarstwie rolnym. Organem kontrolującym jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

EUREPGAP

Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej wymusza na producentach warzyw, owoców, hodowcach zwierząt i ryb wdrożenie oraz utrzymanie systemu EUREPGAP, czyli systemu bezpiecznej produkcji rolnej. EUREPGAP to inicjatywa w za-

[29] J. Kuś, K. Jończyk, *op. cit.*, s. 13–14.

[30] *Zwykła dobra praktyka rolnicza*, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, FAPA, Warszawa 2003, s. 3.

kresie Dobrej Praktyki Rolniczej, ukierunkowana przede wszystkim na produkcję świeżych owoców i warzyw. Została ona podjęta w 1997 roku przez zrzeszenie kupców detalicznych z Grupy Roboczej Europejskich Handlowców Świeżymi Produktami Ogrodniczymi EUREP (Euro-Retailer Produce Working Group).[31]

Podstawowym celem systemu jest minimalizacja ryzyka uchybień w zakresie bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji rolnej oraz obiektywna weryfikacja Dobrej Praktyki Rolniczej. EUREPGAP wyznacza minimalne standardy produkcyjne w celu uzyskania wysokiej jakości produktów pierwotnych, takich jak owoce, warzywa, grzyby, kwiaty cięte, mięso, kawa, ryby i owoce morza.

EUREPGAP jest niezależną organizacją non-profit o strukturze ponadnarodowej, zarządzaną demokratycznie, opartą na partnerstwie i otwartą na szeroką konsultację. Organem zarządzającym jest sekretariat – FoodPLUS z siedzibą w Kolonii, w Niemczech. System ma zasięg globalny, członkowie EUREPGAP pochodzą z Australii, Afryki, obu Ameryk i Europy. Do EUREPGAP należą grupy producenckie, rolnicy indywidualni oraz sieci detaliczne, takie jak: Tesco, Ahold, Albert Heijn, Metro Group, McDonald's, czy producenci środków ochrony roślin i nawozów. Wszyscy oni uczestniczą w opracowywaniu i doskonaleniu standardu GAP.

Reguły EUREPGAP opierają się na kilku podstawowych koncepcjach. Są to:

- bezpieczeństwo żywności – standard opiera się na kryteriach bezpieczeństwa żywności, jakie wynikają z zastosowania ogólnych zasad HACCP,
- ochrona środowiska – standard zawiera zasady ochrony środowiska naturalnego, których celem jest zminimalizowanie negatywnego wpływu produkcji rolniczej na to środowisko,
- zarządzanie zdrowiem, bezpieczeństwem i dobrostanem – standard odwołuje się do socjalnych kryteriów funkcjonowania gospodarstwa rolnego,
- dobrostan zwierząt – w standardzie ustanowiono kryteria dotyczące utrzymania właściwego poziomu opieki nad zwierzętami i ochrony zwierząt.

W myśl wymogów EUREPGAP wszyscy rolnicy ubiegający się o przyznanie certyfikatu powinni wykazać swoje zaangażowanie w procesie produkcji żywności o właściwej jakości zdrowotnej przez:

- utrzymanie zaufania konsumenta do jakości i bezpieczeństwa żywności,
- minimalizowanie szkodliwego wpływu środowiska na produkcję rolniczą, równocześnie chroniąc przez to środowisko naturalne,
- zmniejszenie zużycia środków ochrony roślin,
- posiadanie poczucia odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pracowników.[32]

System EUREPGAP składa się z następujących dokumentów:

[31] www.aims.biz.pl

[32] M. Wiśniewska, *op. cit.*, s. 225.

- wymagania ogólne, które zawierają instrukcje na temat ubiegania się o certyfikat, uzyskiwania i utrzymywania certyfikatu oraz związane z tym prawa i obowiązki, wraz z aneksem;
- punkty kontrolne – kryteria zgodności, zawierające wszystkie punkty kontrolne i kryteria, które muszą być przestrzegane przez ubiegającego się rolnika czy grupę producentów i które są kontrolowane w celu weryfikacji zgodności; dokument ten podzielony jest na 14 sekcji i zawiera: wymagania podstawowe (47 punktów kontrolnych), wymagania drugorzędne (98 punktów) oraz zalecenia (65);
- lista kontrolna, zawierająca punkty kontrolne oraz będąca narzędziem do sprawdzania i oceny zgodności.

Uczestnictwo w systemie jest dobrowolne. Aby uzyskać certyfikat, należy spełnić 100% zgodności z wymaganiami podstawowymi oraz 95% zgodności z wymaganiami drugorzędnymi. W przypadku zaleceń nie jest wymagany minimalny pułap zgodności. Certyfikat EUREPGAP ma prawo przyznać niezależna jednostka certyfikująca, działająca na podstawie normy EN 45011/ISO Guide 65. Obecnie akredytację w zakresie systemu EUREPGAP posiadają 43 jednostki funkcjonujące na całym świecie, jak np. AENOR, Agrar-Control GmbH, BVQI, ECAS, SGS, Norma Agricola, Skal International, FoodCert, DNV i inne.[33]

W Polsce od 2003 roku zaczęto prowadzić szkolenia, seminaria i warsztaty poświęcone systemowi EUREPGAP. Zajmuje się tym między innymi Centrum HACCP we współpracy z sekretariatem FoodPLUS, AiMS Managmenet Consultants, EuroConsult. Przykładem wdrożeń EUREPGAP w Polsce są: przedsiębiorstwo Farm Frites Poland SA, które certyfikowało uprawy ziemniaków realizowane przez rolników, Gospodarstwo Szklarniowe LEONÓW sp. z o.o. czy indywidualne wdrożenie systemu przez Jana Karwowskiego, hodowcę borówki amerykańskiej. Wdrożenie EUREPGAP niesie długotrwałe korzyści dla polskich produktów świeżych, ukazując je jako bezpieczne i o wysokiej jakości, co zwiększy ich konkurencyjność na rynku światowym.

SYSTEM GMP/GHP
GMP/GHP System

Podstawowym warunkiem wprowadzenia i utrzymania skutecznego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności jest wcześniejsze wdrożenie i stosowanie przez przedsiębiorstwo zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice) i dobrej praktyki higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice). Dobra praktyka produkcyjna to zbiór procedur, sposobów postępowania i kontroli gwarantujących, że wytworzone produkty spełniają wyma-

[33] www.eurep.org

gania jakościowe, takie jak: jakość zdrowotna czy bezpieczeństwo żywności. Można uznać, że GHP jest częścią GMP dotyczącą bezpieczeństwa żywności, a dokładniej spraw związanych z higieną produkcji (higieną personelu oraz higieną przestrzeni wewnętrznej i zewnętrznej).[34]

GMP obejmuje wszystkie obszary produkcji żywności, począwszy od surowców, poprzez produkcję, przetwórstwo, aż po działania związane z personelem, kontrolą populacji szkodników, szkolenia czy dystrybucję wyrobów gotowych. Producenci pierwotni są zobowiązani wdrożyć i stosować dobrą praktykę produkcyjną i dobrą praktykę higieniczną.

HACCP

Zgodnie z ustawą z 30 października 2003 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. nr 208, poz. 2020) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) jest to System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli „opracowany w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcji i obrotu żywnością. System ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych".

System HACCP może być stosowany we wszystkich ogniwach łańcucha żywnościowego, na etapie produkcji pierwotnej, produkcji właściwej, w dystrybucji, w usługach, a także w gospodarstwie domowym. Może być wdrożony w każdym przedsiębiorstwie spożywczym, niezależnie od wielkości, rodzaju prowadzonej działalności czy stosowanej technologii. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej nakłada na wszystkie kraje członkowskie obowiązek przestrzegania i stosowania systemu HACCP w całym przemyśle żywnościowym. Producenci działający w ramach produkcji pierwotnej nie zostali objęci tym obowiązkiem.

STANDARDY BRC ORAZ IFS
BRC and IFS standards

Standardy BRC (British Retail Consortium Standard) i IFS (International Food Standard) są najpopularniejszymi standardami stosowanymi przez producentów żywności celem dostosowania się do wymagań sieci super- i hipermarketów. Standardy te w znacznym stopniu bazują na wymaganiach systemu HACCP oraz dobrych praktyk produkcyjnych, przy tym zawierają też typowe elementy systemu zarządzania jakością.

---

[34] www.aims.biz.pl

Standard BRC składa się z systemu HACCP, systemu zarządzania jakością ISO 9001:2000, wymagań dotyczących zakładu i jego otoczenia oraz wymagań dotyczących sposobu nadzorowania procesów, produktów i zachowań personelu. Standard BRC obejmuje swoim zakresem wszystkie obszary bezpieczeństwa i legalności produktu. Dodatkowo za spełnienie „należytej staranności" odpowiadają obopólnie detaliści i dostawcy żywności. BRC Global Food Standard stosują przed wszystkim dostawcy żywności, którzy dostarczają swoje produkty do sieci detalicznych.

Standard IFS ma bardzo podobną zawartość do standardu BRC. Różnice wynikają jedynie ze sposobu oceny końcowej producenta. Jest ona tu bardziej skomplikowana i mniej przejrzysta. Standard został opracowany dla wszystkich producentów żywności i uczestników łańcucha żywnościowego. Stosują go w szczególności handlowcy detaliczni, dostarczający pod własną marką żywność do hipermarketów.[35]

SYSTEM QS
QS System

System QS (Qualität und Sicherheit GmbH) powstał w odpowiedzi na kryzys zaufania konsumenta do jakości i bezpieczeństwa żywności, związany w dużym stopniu z pojawieniem się choroby BSE oraz pryszczycy. System QS jest narzędziem pozwalającym zagwarantować pełną identyfikowalność i pochodzenie produktu, ze szczególnym uwzględnieniem etapu nadzorowania surowca. Znak QS jest dowodem na to, że każdy z uczestników łańcucha żywnościowego jest i pragnie być pod kontrolą.

Pierwotnie system był opracowany dla producentów przemysłu mięsnego w Niemczech. Następnie był rozszerzany na branżę drobiarską, paszową oraz owocowo-warzywną. W przyszłości planuje się wykorzystanie systemu w przemyśle mleczarskim. Dla poszczególnych branż objętych systemem opracowano przewodniki z zasadami systemu. Do systemu QS mogą przystąpić producenci różnych krajów na zasadzie dobrowolności.[36]

PODSUMOWANIE
Conclusions

Prawo żywnościowe UE oraz zharmonizowane z nim krajowe przepisy szczegółowe regulujące sprawy żywności skupiają się obecnie na zapewnieniu bez-

[35] M. Wiśniewska, *op. cit.*, s. 229–233.
[36] *Ibid.*, s. 233–235.

pieczeństwa i jakości żywności w całym łańcuchu rolno-żywnościowym. Artykuł omawia systemy możliwe do wprowadzenia przez producentów pierwotnych – rolników, gdyż wytwarzanie surowców rolniczych jest pierwszym i podstawowym etapem produkcji żywności, mającym bezpośredni wpływ na jakość i bezpieczeństwo finalnego produktu żywnościowego.

Uczestnictwo rolnika w jednym z trzech systemów (rolnictwo ekologiczne, Dobra Praktyka Rolnicza, EUREPGAP) nie tylko zapewnia prowadzenie działalności zgodnie z przepisami prawa, ale daje mu wiele innych wymiernych korzyści. Stosowanie zasad zwykłej dobrej praktyki rolniczej jest warunkiem niezbędnym w uzyskaniu wsparcia finansowego z Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Przestawiając swoje gospodarstwo na produkcję ekologiczną, rolnik może skorzystać z programu rolnośrodowiskowego w ramach PROW. Posiadając certyfikat rolnictwa ekologicznego, zyskuje silniejszą pozycję marketingową na rynku, zarówno krajowym, jak i zagranicznym. Ze względu na duże zainteresowanie firm produktami rolnictwa ekologicznego producent ma zapewniony zbyt, wyższe ceny, a także merytoryczną pomoc w postaci szkoleń, seminariów czy doradztwa indywidualnego. Certyfikat EUREPGAP zapewnia większy dostęp do rynku oraz wzmacnia pozycję marketingową producenta. Długoterminowo wpływa na obniżkę kosztów produkcji przez systematyczną poprawę umiejętności produkcyjnych. Przygotowuje też producentów pierwotnych do spełnienia wymagań GHP, GMP oraz wymagań systemu HACCP, jaki z pewnością wkrótce stanie się dla nich obligatoryjny.

Wszystkie systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wpływają na wzrost konkurencyjności produkcji na rynku krajowym, a także na światowym rynku rolno-żywnościowym. Systemy te są gwarancją troski o dobro konsumenta. Uzyskane certyfikaty istotnie wpływają na zdobycie zaufania klientów w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.

SUMMARY

The growing requirements of consumers and increasing competition on the agricultural-food world market make the systems of food quality and safety management more and more important. The task of ensuring the safety and quality of food is duty of all participants of the food chain and requires their common effort. Ecological agriculture, Good Agricultural Practice and EUREPGAP are systems which may be introduced especially on the stage of primary production. Use of these standards gives primary producers a lot of measurable benefits, e.g.: the possibility of getting financial support from the European Union's budget, better conditions for trade exchange, the lower costs of production or gaining the larger customers' confidence.